

Por ALBERTO CEBRIÁN



Futuros cocineros aragoneses conocen los trabajos del CITA de Aragón en hortícolas y frutales

Publicado el viernes, 9 de diciembre de 2016



El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) ha recibido la visita de 20 alumnos del ciclo de grado superior de gestión en cocina de la escuela de Miralbuena. Acompañados por el profesor de cocina y pastelería del IES Miralbuena, **Ismael Ferrer**, los estudiantes han conocido el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas del Centro (BGHZ-CITA), también el de Frutales.

Han participado en una degustación de productos hortícolas en el marco de un estudio que están llevando a cabo las unidades de Economía Agroalimentaria y de Hortofruticultura del CITA.

La investigadora **Cristina Mallor**, responsable del Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas del CITA, ha recibido a los participantes y les ha mostrado las instalaciones del Banco.

Éste conserva aproximadamente 17.000 muestras de semillas, pertenecientes a más de 300 especies. Mención especial merecen las 1.187 entradas de

leguminosas, pertenecientes a 13 géneros y 29 especies.

La visita ha finalizado con una presentación a cargo de **Mayte Espiau**, del Banco de Germoplasma de Frutales.

Ismael Ferrer colabora estrechamente con la investigadora **Cristina Mallor**, y fruto de esta colaboración se han promovido proyectos de puesta en valor de variedades locales conservadas en el BGHZ-CITA, como:

- El ensayo de comportamiento de variedades locales de lenteja en Torralbilla (Zaragoza).
- El ensayo de comportamiento de variedades locales de garbanzo en Lierta (Huesca).
- Ensayos demostrativos del comportamiento en campo de la Judía del Recao de Binéfar en Binaced, Binéfar y Tamarite (Huesca).
- Y el ensayo de comportamiento de variedades de judía aragonesas de mata baja, llevado a cabo por La Sazón Sociedad Cooperativa Aragonesa en Sariñena (Huesca).